

猪肉干烘干设备

产品名称	猪肉干烘干设备
公司名称	东莞市耐朗节能科技有限公司
价格	66600.00/套
规格参数	品牌:耐朗节能 型号:NL-KEW-18II 烘干产量:200-4000公斤
公司地址	东莞市万江街道蚬涌社区蚬涌工业路蚬涌工业城
联系电话	86-0769-89978280 18666472532

产品详情

[肉脯烘干机](#)采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。

使用高温热泵肉脯烘干机，热效率高，省电。循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力。使物料受热均匀。

腊肠烘干设备控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程,并可随时修改设定参数，控制准确；省电达到整体节能效果。

腊肠烘干机也可用于多种农业经济作物烘烤，如中药材干燥、蔬菜干燥、果品加工、木材干燥、食品加工等。

耐朗空气源高温热泵肉脯[烘干机](#)的特点：

(1) 能耗费用低——热泵肉脯烘干机在运行中能回收外界环境中湿热空气的显热和潜热，能量得到充分而合理利用

，是一种公认的高效节能设备。比柴油锅炉干燥房节能50%以上，比电热烘干房[节能](#)40%以上，比煤[锅炉](#)节能35%以上

(2) 不污染环境——由于热泵肉脯烘干机的全过程是在封闭系统中进行，不需向周围环境排湿，同时也会排出有害、有臭味的气体。若将进出料系统全部封闭在管道中，会使整个操作保持清洁环境。这与其他干燥方法相比，是一个独特的优点。

(3) 烘干质量好——热泵肉脯烘干机装置中的干燥介质是在封闭的空间循环；不受外界气候条件的影响，一年四季均在同一条件下平稳运行，所以干燥质量非常良好。

(4) 智能化控制-----可以根据用户工艺要求进行调控。

(5) 无需专人看管----全智能
温度湿度控制，不要人看管，真正实现**智能化**生产，大大降低成本费用。

(6) **热泵**烘干肉脯时间一般为10-30小时，根据不同的烘干要求可以进行调试和设定

(7) 烘干肉脯品质好，我们是模拟太阳光自然烘干原理，烘干肉脯色润，皮滑，口感好，没有受到任何污染，真正实现绿色**加工**。

(8) 烘干成本非常低，烘干一斤肉脯成本在1-2毛钱，（按电费一元一度计算）

(9) 先进的合理的烤房结构，合理的**热风**循环系统，保证烤房内的每处的受热都均匀，品质一样的好

(10) 设备运行没有三废的排放，不需要**锅炉**
或者烧煤烧柴，设备主要是吸收空气中热量对物料进行烘干，耗一度电能产生是、3度电的热量，真正实现节能生产。

(10) 公司从事热泵肉制品烘干有10余年的经验，有大量客户见证

东莞市耐朗节能科技有限公司

刘先生 1866 6472 532 1362 0044 339

网址：<http://www.hotbeng.com/>

地址：东莞万江区黄粘洲工业区